Matusz-Vad Zrt.
Fagyasztóház
9027 Győr, Hűtőház u. 2-4.

HACCP KÉZIKÖNYV

Kiadás dátuma: 2026. március 20.
Következő felülvizsgálat esedékes: 2027. március

A kiegészítés az eredeti kézikönyvvel együtt érvényes!

Kiadás száma: 17.

Jóváhagyta:

.....

Matusz Balázs

Elnök-vezérigazgató

A kiegészítésben található valamennyi információ a **Matusz-Vad Zrt.** szellemi tulajdona. Felhasználásához a vezetőség előzetes engedélye szükséges. Engedély nélküli másolása, üzleti vagy egyéb célú felhasználása tilos!

TARTALOMJEGYZÉK

Tartalom

1 Fejezet: A HACCP rendszer kialakításával és mŰködtetésével kapcsolatos adatok, információk
1.1 A KERESKEDELMI EGYSÉG ADATAI 3
1.2 HACCP ÉLELMISZERBIZTONSÁGI POLITIKA 4
1.3 MUNKACSOPORT TAGOK KINEVEZÉSE 5
1.4 JOGSZABÁLYI HÁTTÉR 6
1.5 REKLAMÁCIÓ KEZELÉS 8
1.6 DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE 8
1.7 KÉPZÉS, OKTATÁS 9
2 Fejezet A HACCP rendszer elmélete
2.1 A HACCP RENDSZER FOGALMA 10
2.2 A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 10
2.3 A CCP-K MEGHATÁROZÁSÁHOZ HASZNÁLT DÖNTÉSI FA 15
2.4 ÖNELLENŐRZÉS 16
3 Fejezet AZ egység haccp rendszere
3.1 RAKTÁROZÁSI TEVÉKENYSÉG: 18
3.2 HALAL JELÖLÉSŰ TERMÉKEK FORGALMAZÁSA: 18
3.3 KISKERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG 19
3.4 NYOMKÖVETÉS 20
3.5 A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI 21
3.6 FOLYAMATÁBRA CSOMAGOLÁS 22
3.7 VESZÉLYELEMZÉS 23
3.7.1 Általános veszélyelemzés 23
3.8 SZABÁLYOZÁS 25
3.8.1 Általános szabályozás, igazolás 25
3.8.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként 25
4 fejezet Környezeti személyi higiénia és egyéb utasítások
4.1 KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU1 26
4.2 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU2 28
4.3 A VÍZ HIGIÉNIÁJA MU3 30
4.4 MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV MU4 30
4.5 RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS MU5 31
4.6 LÁTOGATÓI NYILATKOZAT MU6 32
4.7 KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS 33
4.8 ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV 34
4.9 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS 35
4.10 TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS 37
4.11 HŐMÉRŐ KALIBRÁLÁS: 40
4.12 BIOTERRORIZMUS, VANDALIZMUS ELLENI VÉDEKEZÉS ÖSSZEGZÉSE: 41
4.13 BESZÁLLÍTÓK ÉRTÉKELÉSE: 42
4.14 INTÉZKEDÉSI TERV VÉSZHELYSZETEKRE 44

1 FEJEZET: A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁVAL ÉS MŰKÖDTETÉSÉVEL KAPCSOLATOS ADATOK, INFORMÁCIÓK

1.1 A kereskedelmi egység adatai

Az egység tevékenysége:	Nagykereskedelem
Az egység címe:	9027 Győr, Hűtőház u. 2-4.
FELIR száma:	AA0046516
Elnök-Vezérigazgató:	Matusz Balázs
Raktárvezető neve:	Soós Attila
Elérhetősége:	70/507-1579
Biztonsági vezető:	Horváth Attila
Elérhetősége:	70/376-9964
Élelmiszeripari higiénikus:	Lázár Edina
Elérhetősége:	70/507-1048
Az egység tulajdonosa:	Matusz-Vad Zrt.

A dolgozók a HACCP rendszer bevezetése előtt rendszeres higiéniai oktatásban részesültek.

A raktár tevékenységének csoportba sorolása: (Működési engedély szerint)

A tevékenység rövid leírása:
Fagyasztást igénylő húsárú, mirelit termékek, hűtést nem igénylő termék raktározása, kiszállítása, nagykereskedelmi, logisztikai tevékenység. Hűtött termékek beszállítása történik, de nem tároljuk, hanem közvetlenül a hűtőkocsira kerül, ami a kiszállítja a megrendelt tételt.

A HACCP rendszer alkalmazási területe:
A forgalmazott kereskedelmi termékek beszerzésétől a kereskedelmi technológiai lépéseken át a végső fogyasztó részére történő átadásig, valamint a kapcsolódó kiegészítő tevékenységekre.

A raktár bérlése az Ice Solution Kft.-től történik.
Az Ice Solution Kft. a következő tevékenységeket végzi:

- A fagyasztó hőmérsékletének regisztrálása, az adatokhoz hozzáférést biztosít,
- Fagyasztó karbantartás
- Hőmérő kalibrálás
- Ivóvíz vizsgálat
- Rágcsáló és rovarirtás

HACCP kézikönyv 17. változatában történt változások:

- Felülvizsgálati érvényesség frissítése

1.2 HACCP Élelmiszerbiztonsági politika

A Matusz-Vad Zrt. célkitűzése: Kiváló minőségű kereskedelmi termékek forgalmazása, vásárlóink bizalmának megnyerése és megtartása, ezért a **MATUSZ-VAD ZRT.** Élelmiszerbiztonsági rendszert működtet. Ennek rendszerszerű megteremtéséhez a következő lépéseket tesszük:

A FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság CXC 1-1969 előírása, továbbá nemzetközi szakismeretek figyelembevételével kiépítettük és működtetjük a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) Élelmiszerbiztonsági Rendszert.

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer kiépítése során figyelembe vettük a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről előírást és a 852/2004/EK rendeletet és az EU-s higiéniai előírásokat is.

E megelőző rendszer **kiterjed** a **kereskedelmi termékek** és **csomagolóanyagok beszerzésére, tárolására**, a kereskedelmi tevékenység **technológiájának minden lépésére**, a **raktározásra** és az **értékesítésre, kiszállításra**, az élelmiszerbiztonság szempontjából befolyással bíró **berendezések karbantartására** és **tisztítására**, valamint **a személyi és környezeti higiéniára**.

Betartjuk az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos **mindenkori hatósági előírásokat**, folyamatosan követjük a szakismeretek bővülését. Ezeknek és a technológiai változásoknak megfelelően **napra készen tartjuk a rendszert**, ehhez rendszeres **külső** és **belső** felülvizsgálatokat végzünk.

A **beszállítóinkat** úgy választjuk meg, hogy a beszállított termékeik / szolgáltatásaik az előírt élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfeleljenek.

A **kereskedelmi termelést** megfelelő higiéniai körülmények között végezzük, különös figyelmet fordítva a személyi és környezeti higiéniára.

Képzések segítségével kívánjuk elérni, hogy minden dolgozónknak váljék magatartásává a biztonságos termékek forgalmazására való törekvés. **Matusz Balázs Elnök-vezérigazgató** elkötelezettek e feladatok végrehajtását illetően és biztosítja az ehhez szükséges erőforrásokat.

A HACCP Élelmiszerbiztonsági Rendszer segítségével a **hagyományosan kiváló minőség** mellett az élelmiszerbiztonság oldaláról is garantálható vásárlóink megelégedettsége.

Győr, 2026. március 20.

Jóváhagyta:

.....

Matusz Balázs

Elnök-vezérigazgató

1.3 Munkacsoport tagok kinevezése

A HACCP rendszer felülvizsgálatához a külső szaktanácsadói feladatokat a *Create 2002 Kft.* látja el.

A rendszer felülvizsgálata során munkacsoportot hoztunk létre, amelynek munkájában az alábbi személyek vettek részt:

NÉV	**BEOSZTÁS**
Matusz Balázs	Elnök-vezérigazgató
Lázár Edina	Élelmiszeripari higiénikus– Matusz Vad Zrt. Munkacsoport vezető
Soós Attila	Raktárvezető
Nagygyörgyné Bartók Adrienn	Élelmiszeripari vm. mérnök HACCP auditor – Create 2002 Kft.

A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése

A HACCP rendszer hatékony működésének felügyelete és szükség szerinti javítása céljából évente legalább egy alkalommal a **rendszer teljes felülvizsgálatát el kell végezni** (szükség szerint külső szakértőket is bevonva), amelyről *jegyzőkönyvet* kell készíteni.

A felülvizsgálat célja annak eldöntése, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységeket megvalósították-e, és alkalmasak-e ezek a kereskedelmi termékek biztonságos forgalmazására. A felülvizsgálat során helyszíni szemlével, a dokumentációk, feljegyzések átvizsgálásával kell értékelni az eltéréseket, a Kritikus Pontok és a veszélyek megfelelő azonosítottságát a vevői reklamációk, a hatósági észrevételek, a felügyelet által jelzett eltérések alapján.

A tapasztalt eltérések megszüntetésére *Feljegyzést* kell készíteni, amelyben meg kell határozni a szükséges **feladatokat** és az elvégzéséért **felelős személyeket**. Szükség esetén meg kell változtatni vagy módosítani a szabályozást.

A HACCP rendszer felülvizsgálatáért a munkacsoport vezető felelős.

1.4 Jogszabályi háttér

- **Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.**
- **210/2009. (IX.29.) Korm. rendele**t a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- **3/2010. (VII. 5.) VM rendelet** az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló **178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet**
- az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló **2073/2005/EK bizottsági rendelet**
- **4/1998**. (XI. 11.) **EüM rendelet** - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
- **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM** együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK RENDELETE** (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **853/2004/EK rendelete az állati eredetű** élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **36/2004. (IV.26.) ESzCsM** rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről
- **60/2023. (XI. 15.) AM rendelet** a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről.
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) **2-1/1969 számú** irányelv A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- **2000. évi XXV. törvény** a kémiai biztonságról
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. Rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről
- 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- **1999. évi XLII. törvén**y a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
- A földművelésügyi miniszter **28/2017. (V. 30.) FM rendelete** az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

- **45/2012. (V. 8.) VM** rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról
- **5/2023. (I. 12.) Korm. rendelet** az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

1.5 Reklamáció kezelés

Vevői reklamációk kezelése

A vevő élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos reklamációja esetén a munkacsoport vezető azonnal gondoskodik a reklamáció kivizsgálásáról és a jogorvoslatról.

Amennyiben a reklamáció azonnal nem orvosolható a reklamációt fogadó személy feljegyzést készít, (*Műszaknapló*) melyről tájékoztatást ad a munkacsoport vezető részére.

A munkacsoport vezető kivizsgálja a reklamációt és megteszi a szükséges intézkedéseket, melyről feljegyzést készít (*Műszaknapló*).

Hatósági észrevételek kezelése

A hatóság részéről tett észrevételeket a munkacsoport vezető tartja nyilván. A hatósági észrevételek alapján a munkacsoport vezető dönt a szükséges intézkedések megtételéről és a felelős személyekről.

A vevői reklamációval kapcsolatos rendkívüli intézkedések során gondoskodunk a

- a kiszolgálásra került élelmiszer bevonásáról
- az élelmiszer forgalmazásának átmeneti korlátozásáról,
- a kifogásolt élelmiszer lehetőleg változatlan formában történő megőrzéséről a hatóságok megérkezéséig,
- szükség szerint az élelmiszer cseréjéről vagy pótlásáról, ha ez lehetséges,
- a kapott információ valódiságának ellenőrzéséről,
- a hatóságok értesítéséről, illetőleg egyéb szervek, intézmények (sajtó, média) tájékoztatásáról.

A rendkívüli intézkedések megtételéért a munkacsoport vezető felelős. A szükséges hibajavító intézkedéseket a *Műszaknaplóban kell* rögzíteni.

1.6 Dokumentumok kiadása, módosítása és kezelése

Minden HACCP rendszerrel kapcsolatos belső dokumentumon (terv, utasítások) legalább a következő azonosítóknak kell szerepelni:

- Dokumentum, azonosító név, cím
- kiadás dátuma,

A dokumentumok kezelése a munkacsoport vezető feladata.

Az elavult dokumentumok törzspéldányait "ÉRVÉNYTELEN" felirattal kell ellátni és az érvényes dokumentumoktól elkülönítve min. 2 évig kell megőrizni.

Külső dokumentumok kezelése

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos külső dokumentumok (jogszabályok, MÉ előírások, ajánlások, stb.) érvényességi állapotának folyamatos figyeléséért a munkacsoport vezető felelős, aki gondoskodik arról, hogy az érintett munkatársakhoz a szükséges információk eljussanak.

1.7 Képzés, oktatás

Új belépők oktatása

A belépő új dolgozók a munkavégzésükhöz szükséges ismeretek megszerzését biztosító képzésben részesülnek, amelyek a következők:

- higiéniai oktatás,
- általános HACCP ismeretek oktatása,
- az adott munkahelyen végzendő tevékenység elvégzéséhez szükséges ismeretek oktatása,

Az oktatás megtartása a munkacsoport vezető feladata.

Az oktatás megtörténtét *Oktatási jegyzőkönyvben* vagy egyéb, az oktatás tárgyát, helyét, idejét, az előadót és a résztvevők személyét és aláírásukat tartalmazó feljegyzésekben van nyilván tartva.

Rendszeres HACCP és higiéniai oktatás

A HACCP rendszer gyakorlati bevezetése előtt, illetve az aktuális HACCP célkitűzésekről, az eredményekről, a HACCP rendszerben történő változásokról szükség szerint, de legalább évente egyszer HACCP oktatást szervezünk azoknak a munkatársaknak, akiknek a rendszer működtetésében szerepük van, különös tekintettel a CCP felügyelettel megbízott munkatársakra. Az oktatás megszervezéséért, a résztvevők körének kijelöléséért a munkacsoport vezető felelős. Az oktatás megtartását és a részvételt az *Oktatási jegyzőkönyvben* dokumentáljuk.

A higiéniai ismeretekről és feladatokról évente egyszer ugyancsak oktatást kell tartani az összes dolgozó számára, amelynek megszervezése, végrehajtása és dokumentálása az előbb meghatározott módon történik. Amennyiben az élelmiszer forgalmazásban résztvevő dolgozót a korábbiaktól eltérő feladat elvégzésével bízzuk meg a munkacsoport vezető felelős a tevékenység megkezdése előtt a szükséges higiéniai, élelmiszer-biztonsági és munkavédelmi ismeretek oktatásáért, amelynek megtörténtéről a fentiek szerint feljegyzést készítünk.

2 FEJEZET A HACCP RENDSZER ELMÉLETE

2.1 A HACCP rendszer fogalma

A HACCP mozaikszó és a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze:

Hazard Analysis Critical Control Point

Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont

A HACCP nemzetközileg elfogadott:
MÓDSZER (minőség technika) arra, hogy a potenciális veszélyeket azonosítsa, értékelje, kezelje a biztonságos élelmiszer előállításának (étel készítésének) tervezése céljából, valamint
RENDSZER (intézkedés) arra, hogy meghatározza az egyes tevékenységeket.
A HACCP-vel kapcsolatban hangsúlyozni kell mind a *módszer*, mind a *rendszer* jellemzők fontosságát.
Annak érdekében ugyanis, hogy a tevékenységet szisztematikusan elemezve meghatározzuk az élelmiszernek a vásárlók egészségét károsan befolyásoló lehetséges veszélyeit és a megelőzésüket vagy elfogadható szintre csökkentésüket eredményező szabályozó intézkedéseket, alkalmaznunk kell ezt a tudományos, szisztematikus megalapozottságra épülő *minőség technikát.*

Ugyanakkor annak érdekében, hogy az alkalmazás során teendő intézkedéseket ellenőrizhető és igazolható módon, szabályozottan végezzük, ki kell alakítani az alkalmas élelmiszer-biztonsági rendszert.

Tehát csak a módszer és a rendszer együttes alkalmazásával érhetünk el megfelelően hatékony és igazolható eredményt. Ezért amikor a HACCP rendszer kiépítéséről beszélünk mindig a módszer és a rendszer együttes alkalmazására kell gondolnunk.

2.2 A Magyar Élelmiszerkönyv

HACCP kiépítéssel kapcsolatos rendelkezései.

2-1/1969. számú előírás a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása.

Alapelvek
A HACCP- rendszer a következő hét alapelvből áll:

1.alapelv
A veszélyelemzés végzése.

2. alapelv
A kritikus Szabályozási Pontok (CCP- k) meghatározása.

3. alapelv
A kritikus határérték(ek) megállapítása.

4. alapelv
A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása.

5. alapelv

Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.

6. alapelv
Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítése, hogy a HACCP- rendszer hatékonyan működik.

7. alapelv
Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz tartozó minden eljárást és nyilvántartást.

A HACCP- rendszer alapelveinek alkalmazása (4. §)

Mielőtt a HACCP- t az élelmiszerlánc bármely szakaszára alkalmaznánk, ennek a területnek úgy kell működnie, hogy megfeleljen a Codex Élelmiszer- higiéniai általános alapelveknek, a megfelelő Codex Gyakorlati szabályzatoknak és a vonatkozó élelmiszer- biztonsági előírásoknak. Egy hatékony HACCP- rendszer alkalmazásához szükséges a vezetés elkötelezettsége.

A veszélyek megállapítása, értékelése és a HACCP- rendszerek tervezésének és alkalmazásának további lépései során figyelembe kell venni a nyersanyagok, az alapanyagok, az élelmiszer- feldolgozás és forgalmazás során követett gyakorlat hatásait, a feldolgozási - forgalmazási folyamatok szerepét a veszélyek elhárításában, a termékek várható végső felhasználását és a veszélyeztetésnek kitett fogyasztói csoportokat, valamint az élelmiszer- biztonságra vonatkozó járványügyi bizonyítékokat.

A HACCP- rendszernek az a célja, hogy a szabályozást a CCP- kre összpontosítsa. Ha olyan veszélyt állapítottak meg, melyeket szabályozás alatt kellene tartani, de nem találtak hozzá kritikus szabályozási pontokat, akkor mérlegelni kell a tevékenység átalakítását.

A HACCP- t minden egyes tevékenységre külön- külön kell alkalmazni. A higiéniai gyakorlatra vonatkozó Codex előírásokban példaként megadott kritikus szabályozási pontok nem jelentik feltétlenül az adott egyedi alkalmazásra vonatkozó összes CCP- t és ezek eltérő jellegűek is lehetnek.

Ha megváltoztatják a terméket, a folyamatot vagy bármely műveletet, a HACCP alkalmazását felül kell vizsgálni és végre kell hajtani a szükséges változásokat.

Fontos, hogy a HACCP- t rugalmasan kell alkalmazni. Alkalmazáskor, ahol szükséges a tevékenység jellegét és méretét figyelembe véve rugalmasnak kell lenni, figyelembe véve az alkalmazás összefüggéseit, a tevékenység jellegét és méretét.

Alkalmazás (5.§)

A HACCP- alapelvek megvalósítása a következő feladatok elvégzéséből áll, amelyeket a HACCP alkalmazásának logikai sorrendje tartalmaz.

1. A HACCP- munkacsoport összeállítása

Az élelmiszerrel forgalmazással foglalkozó vállalkozásnak (szervezetnek) biztosítania kell, hogy a hatékony HACCP- terv kidolgozásához álljon rendelkezésre az adott termékre vonatkozó megfelelő speciális tudás és szakértelem. Optimális esetben ezt egy különböző szakterületeket képviselő munkacsoport összeállításával lehet elérni. Ha nem áll rendelkezésre ilyen szakértelem házon belül, akkor a szakértői tanácsot külső szakértőkből kell összeállítani. Meg kell határozni a HACCP- terv alkalmazási területét. Az alkalmazási területben meg kell határozni, hogy az élelmiszerlánc melyik területére vonatkozik és melyik általános veszélycsoportokkal foglalkozik a HACCP- terv (azaz minden veszélycsoporttal foglalkozik-e vagy csak kiválasztott csoportokkal).

2. A termékek leírása

Meg kell fogalmazni a forgalmazott termék teljes leírását, amelynek tartalmaznia kell a biztonságra vonatkozó információkat.

3. A tervezett felhasználás meghatározása

A tervezett felhasználást a termék végső felhasználójának vagy fogyasztójának várható felhasználási szokásai, módjai alapján kell meghatározni.

4. A folyamatábra szerkesztése

A HACCP- munkacsoportnak kell elkészítenie a folyamatábrát. A folyamatábrának a tevékenység minden lépését tartalmaznia kell. Ha a HACCP- t egy adott tevékenységre alkalmazzuk, figyelembe kell venni az azt megelőző és követő lépéseket is.

5. **A folyamatábra helyszíni megerősítése**

A HACCP- munkacsoportoknak meg kell győződnie arról, hogy a forgalmazási tevékenységet a folyamatábra szerint végzik- e, annak minden lépése esetében és teljes időtartama alatt, és ahol szükséges helyesbíteni kell a folyamatábrát.

6. Minden egyes lépéshez tartozó összes lehetséges veszély felsorolása, veszélyelemzés végzése, és a meghatározott veszélyek szabályozására alkalmas intézkedések átgondolása

A HACCP- munkacsoportnak fel kell sorolnia minden olyan veszélyt, amely minden egyes lépés során ésszerűen feltételezhető az árubeszerzéstől a forgalmazáson át.

Ezután a HACCP- munkacsoportnak veszélyelemzést kell végeznie, hogy a HACCP- terv elkészítéséhez megállapítsa, mely veszélyek olyan jellegűek, hogy megszüntessük, vagy elfogadható szintre csökkentsük alapvetően fontos és lényeges a biztonságos élelmiszer- forgalmazáshoz.

7. A Kritikus Szabályozási Pontok meghatározása

Előfordulhat, hogy több, mint egy CCP van, amelyre szabályozást alkalmaznak ugyanannak a veszélynek a kezelésére. A kritikus Szabályozási Pont (CCP) meghatározását a HACCP- rendszerben a döntési fa segíti elő, amely logikus következtetésre épülő szemléletet tükröz. A döntési fát rugalmasan kell alkalmazni, figyelembe véve, hogy a tevékenység termelésre, tárolásra, forgalmazásra vagy más célra irányul- e. Ezt útmutatóul kell használni a CCP- k meghatározásához.

8. A kritikus határértékek megállapítása minden CCP- re

Minden Kritikus Szabályozási Ponthoz meg kell határozni a kritikus határértéket. Egyes esetekben egy meghatározott lépéshez nemcsak egy, hanem több kritikus határértéket kell kidolgozni. A gyakran használt kritikus határérték paraméterek közé tartoznak például a hőmérséklet, az idő, a nedvességtartalom, stb.

9. **A felügyelő rendszer felállítása minden CCP- re**

A felügyeletet egy kritikus szabályozási pont ütemterv szerinti mérése vagy megfigyelése a hozzá tartozó kritikus határértékekhez viszonyítva. A felügyelő eljárásoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy jelezzék a szabályozottság megszűnését vagy gyengülését a kritikus szabályozási ponton. Továbbá, a felügyelő módszernek ideális esetben ezt az információt kellő időben kell nyújtatnia, hogy a kritikus határérték túllépésének megelőzésére meg lehessen tenni azokat a helyesbítéseket, amelyek biztosítják a folyamat szabályozottságát. Ha lehetséges a folyamat helyesbítését akkor kell elvégezni, amikor a felügyeleti eredmények egy CCP esetében a szabályozottság megszűnésének irányába eltolódó trendet jeleznek. A helyesbítéseket azelőtt kell végrehajtani, mielőtt az eltérés bekövetkezik. A felügyeleti tevékenységből származó adatokat erre kijelölt személynek kell értékelnie, aki megfelelő ismeretekkel és hatáskörrel rendelkezik a helyesbítő tevékenységek időben való megtételéhez. Ha a felügyelet nem folyamatos, a felügyelet mértékének vagy gyakoriságának elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy garantálja a CCP szabályozását. A CCP- k felügyeletével kapcsolatos minden nyilvántartást és dokumentumot alá kell írnia a felügyeletet végző személy(ek)nek és a vállalat felelős felülvizsgáló alkalmazottjának (alkalmazottainak).

10. **A helyesbítő tevékenységek meghatározása**

A HACCP- rendszerben minden CCP- hez egyedi helyesbítő tevékenységet kell kidolgozni az előforduló eltérések kezelésére, amelyeknek biztosítaniuk kell, hogy a CCP ismét szabályozott legyen. Ezeknek ki kell terjedniük az érintett élelmiszer megfelelő további kezelésére is. Az eltérésre és a nem megfelelő további kezelésére is.

11. Az igazolási eljárások meghatározása

Eljárásokat kell megállapítani az igazolásra, annak meghatározására, hogy a HACCP- rendszer megfelelően működik- e. Igazoló és felülvizsgáló módszereket, eljárásokat és vizsgálatokat lehet alkalmazni, beleértve a véletlenszerű mintavételt és az elemzést. Az igazolás gyakoriságának elegendőnek kell lennie annak megerősítéséhez, hogy a HACCP- rendszer megfelelően működik.

Az igazoló tevékenységek példái:

A HACCP- rendszer és nyilvántartásainak felülvizsgálata.
Az eltérések és a nem megfelelő termékekre vonatkozó intézkedések felülvizsgálata.
Annak megerősítése, hogy a CCP- k felügyelet alatt állnak.

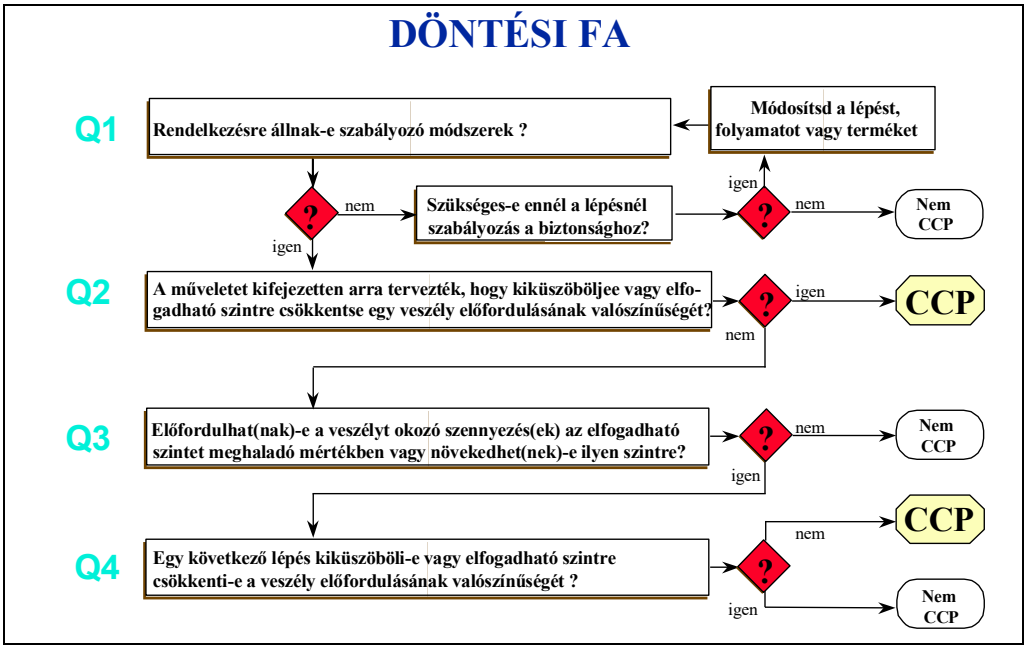
12. **A nyilvántartás és a dokumentáció létrehozása**

A HACCP- rendszer alkalmazásához fontos a hatékony és pontos nyilvántartás. A HACCP-eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentáció és nyilvántartás alkalmazkodjon a tevékenység jellegéhez és méretéhez.

A HACCP alkalmazásának logikai sorrendje

1. Állítsák össze a HACCP- munkacsoportot
2. Írják le a terméket
3. Határozzák meg a termék tervezett felhasználását
4. Szerkesszék meg a folyamatábrát
5. Végezzék el a folyamatábra helyszíni megerősítését
6. Sorolják fel az összes lehetséges veszélyt Végezzenek veszélyelemzést Határozzák meg a szabályozó intézkedéseket
7. Határozzák meg a CCP- ket
8. Állapítsanak meg minden egyes CCP- re kritikus határértékeket
9. Állítsanak fel felügyelő rendszert minden egyes CCP- re
10. Határozzanak meg helyesbítő tevékenységet azokra az eltérésekre, amelyek előfordulhatnak
11. Állapítsanak meg igazolási eljárásokat
12. Hozzanak létre nyilvántartásokat és dokumentációt

2.3 A CCP-k meghatározásához használt döntési fa



2.4 Önellenőrzés

28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
Önellenőrzés fogalma: az élelmiszer vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszerbiztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, a vállalkozás által felállított önellenőrzési rendszer működtetése.
Az Önellenőrzési rendszert a felállított önellenőrzési terv, a terv alapján meghatározott dokumentumok és azok vizsgálati eredményei együtt alkotják.
A rendelet szerint legalább egy évig a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhetővé kell tenni az önellenőrzési rendszer dokumentumait.

Önellenőrzés keretén belüli feladatok az egységre vonatkozóan:
Rendszeres HACCP felülvizsgálatok elvégzése
HACCP dokumentumok vezetése
Higiéniai szemlék megtartása

Évente 1 alkalommal:
HACCP felülvizsgálat keretében a következő feladatokat végezzük el, ami kiterjed az Önellenőrzés feladatira is:
Kijelöljük a vizsgált időszakot.
Kijelöljük a felelősöket
Meghatározzuk a HACCP felülvizsgálat érvényességét.
Élelmiszerhigiéniai szemle keretében feltárjuk az esetleges hiányosságokat.
Ellenőrző - check-listát készítünk.
Ellenőrizzük a HACCP kézikönyv által meghatározott naplók vezetésének megfelelősségét, illetve relevanciáját.
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Külső tanácsadó
Üzletvezető
Dokumentálás helye: Belső feljegyzések: digitálisan

Havonta:
Belső ellenőrzések elvégzése
HACCP naplók vezetésének ellenőrzése
Havi karbantartási feladatok elvégzése
Termékek minőségi ellenőrzése
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Üzletvezető
Dokumentálás helye: Belső feljegyzések: digitálisan

Napi:
HACCP naplók rendszeres vezetése
Termékek minőségének ellenőrzése
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Üzletvezető
Megbízott személy
Dokumentálás helye: Belső feljegyzések: digitálisan

Az Önellenőrzés végzése:

- Összeállított kérdőív alapján
- Beszállítói értékelések alapján
- Érzékszervi ellenőrzés
- Csomagolás esetén: termék labor vizsgálat évente egy alkalommal
- Ivóvíz mikrobiológiai laborvizsgálatát évente egy alkalommal
- HACCP auditok megtartása

Gyakoriság:
Külső tanácsadó általi auditok: 6 havonta
Belső auditok az Élelmiszeripari higiénikus által 3 havonta vannak.

3 FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

3.1 Raktározási tevékenység:

Fagyasztott termékek:
Az áru fagyasztva érkezik kamionnal. A kamionról az átvevő helyiségbe kerül, ahol mennyiségi és minőségi ellenőrzést végzünk, illetve készletezzük a nyomon követési előírásoknak megfelelően.
A fagyasztó térbe kerül betárolásra.
A fagyasztó hőmérséklet ellenőrzése regisztráltan történik, amit az Ice Solution regisztrál, illetve nem megfelelősség esetén riasztás történik. Az adatok rendelkezésre állnak. Hőmérséklet ellenőrzés céljából havonta lekérjük a hőmérsékleti adatokat. Innen rendelésre kerül kitárolásra és hűtőkocsival kiszállításra.

Hűtött termékek:
Kamionnal érkezik a megfelelő papírokkal. A hűtött termékek nem kerülnek itt tárolásra, hanem közvetlenül az adott túraútvonalat ellátó szállítójárműre kerülnek és kiszállítják azokat.
A szállítójárművek hűtöttetek, illetve álló helyzetben is hűtenek.

Hűtést nem igénylő termékek:
Fűszerek. Külön raktárban vannak elhelyezve.
Visszáru tárolása:
Elkülönítve, jelölve kerül tárolásra, majd a Központi raktárba kerül visszaszállításra Budapestre.

Tevékenység leírása:
A fagyasztott áru átvételt követően a Fagyasztó térbe kerül.
Megrendelés alapján történik a raktárból való kitárolás. Komissiózást követően a szállítójárműre kerül. A szállítójárműre való berakodás fedetten történik. Amennyiben nincs a terméken magyar címke, úgy címkézzük azt. Az áruk összekészítése kiszerelési lista alapján történik, ami a nyomonkövetési rendszerbe beépítésre került.
A szállítójárművek álló helyzetben is hűtenek, amit a raktár területén töltéssel tudunk biztosítani.
A szállítójárművek raktér hőmérsékletét GPS alapú rendszerben tudjuk nyomon követni.
Nyomonkövetés része, hogy a kamionok minden esetben rendszám alapján regisztrálva vannak, illetve fényképeket készítünk a raktárról, ami köthető a rendszámhoz.

Átvételkor ellenőrzésre kerül:
- Hőmérséklet, amennyiben szükséges maghőmérővel történő ellenőrzési.
- Minőség megőrzési idő.
- Mennyiség.
- Címke tartalom.
- Csomagolás, annak épsége.
- Az engedély számok megléte.

3.2 Halal jelölésű termékek forgalmazása:

Csomagolt formában érkeznek a raktárba és a raktári tárolásuk során elkülönítjük a tárolásukat. A termékek elsődleges csomagolását nem bontjuk meg. Az ilyen jelölésű termékek esetén a bejövő árukísérő dokumentumon is feltüntetésre kerül a jelölés, illetve a kimenő számlákon is feltüntetjük ezen termékek esetében, hogy Halal termékek.

A termékeket magyar címkével látjuk el (amennyiben szükséges) a 1169/2011 EK rendelet alapján.

Címke kötelező elemei:
Termék neve
Nettó tömege
Összetevők csökkenő sorrendben
Allergén anyagok jelölése
Tárolási előírás
Felhasználási javaslat (ha van)
Minőség megőrzési idő (nap/hó/év)
Engedély szám
Hús termékekre vonatkozó különleges feltételek, előírások
Forgalmazó neve, címe
Tápérték jelölés (több összetevős termék esetén).

Visszáru kezelés:
Visszáru autón vagy a raktárban kijelölt hűtőben
Fagyasztott termékek:

- Nappal: Leadásra kerül a raktárvezetőnél, ellenőrzést követően vissza vezetés, ha nem megfelelő, akkor selejtezésre kerül.
- Éjszaka: Az autón hagyjuk a visszárut és töltésre kerül az autó. Reklamációs lap mellékelésre kerül az éjszakás raktárosnak. Ezt követően reggel a raktárvezető elvégzi a szükséges intézkedéseket.

Hűtött termékek:

- Nappal: visszáru hűtőbe kerül visszahelyezésre.
- Éjszaka: hűtőkocsiba kerül, reklamációs lap, pedig leadásra.

Mindkét esetben hőntartó dobozba kerül és visszaszállításra kerül Budapestre a Központi raktárba. A szállítás azzal a kamionnal történik, ami az árut hozza Győrbe.

3.3 Kiskereskedelmi tevékenység

A Hűtőháznál lehetőség van arra, hogy az egyéni vásárlók a Matusz Vad Zrt. webáruházában rendelt termékeket átvegyék a Hűtőházban. A rendelés leadását követően a raktár területén a Hűtőház bejáratánál vehetik át a terméket.
Megrendelést követően a rendelést összekészítik, majd az átvevő ponthoz kerül.
Átvételi pont: Konténerben került kialakításra.
Konténerben lévő berendezések: asztal, pénztárgép, számítógép, nyomtató, vevő pult.
Innen történik az értékesítés.
Az átvételi pont bejelentésre került.

3.4 Nyomkövetés

A Matusz- Vad Zrt. minden általa kibocsájtott számlán rögzíti a termék minőség megőrzési idejét, biztosítva a nyomon követéshez és a termék és bizonylat összetartozáshoz szükséges törvényi előírásnak a megfelelést.

Nyomon követés általunk készített számla alapján

Az általunk kibocsátott számlán megtalálható a cikk név és a lejárati dátum, ami alapján a termék beazonosítható.
Az ügyviteli rendszerben a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján" menüpont segítségével lekérhető egy cikk név és lejárati dátum alapján, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve illetve van-e még a raktárban és konkrétan hol található.
A cikknév és a szavidő beírása után a kis négyzetet ki kell pipálni és ki kell választani a „Rakat életciklusa kimutatása" gombot és a lista máris elkészül.

Nyomon követés egy raktárban FIX rakathelyen tetszőlegesen kiválasztott termék alapján

A kézben tartott termékben szereplő terméknév és minőség megőrzési idő alapján a termék beazonosítható a rendszerünkben.
Az ügyviteli rendszerben a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján" menüpont segítségével lekérhető egy cikk név és lejárati dátum alapján, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve, illetve van-e még a raktárban és konkrétan hol található.
A cikknév és a szavidő beírása után a kis négyzetet ki kell pipálni és ki kell választani a „Rakat életciklusa kimutatása" gombot és a lista máris elkészül.

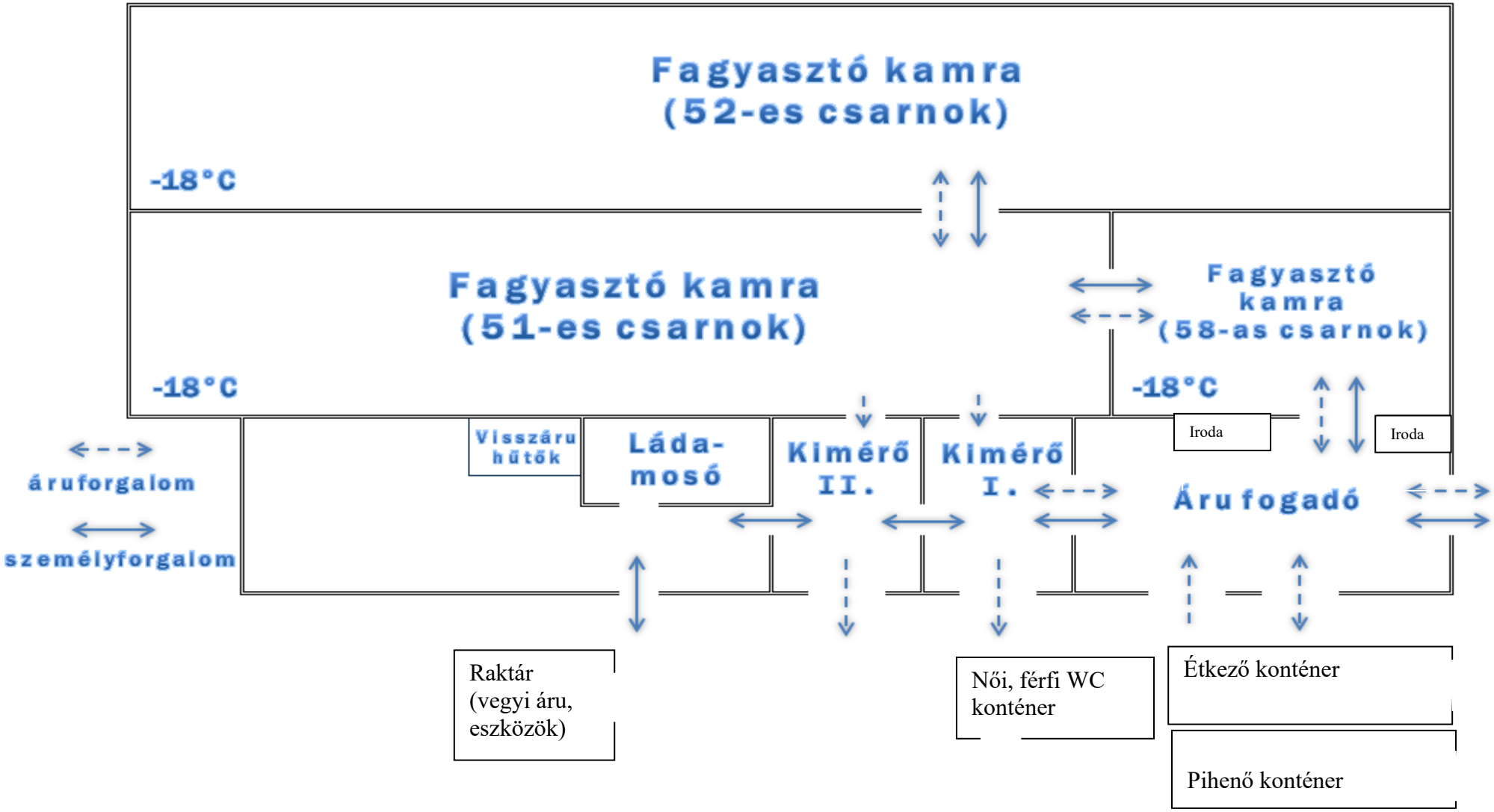
Nyomon követés egy raktárban talált betár lappal rendelkező raklap esetén

A betárlapon az összes adat rögzítve van ami a beszállítással kapcsolatos: beszállító adatai, beszállítás dátuma és kapcsolódó bizonylat számai és minőség megőrzési idő (idők)

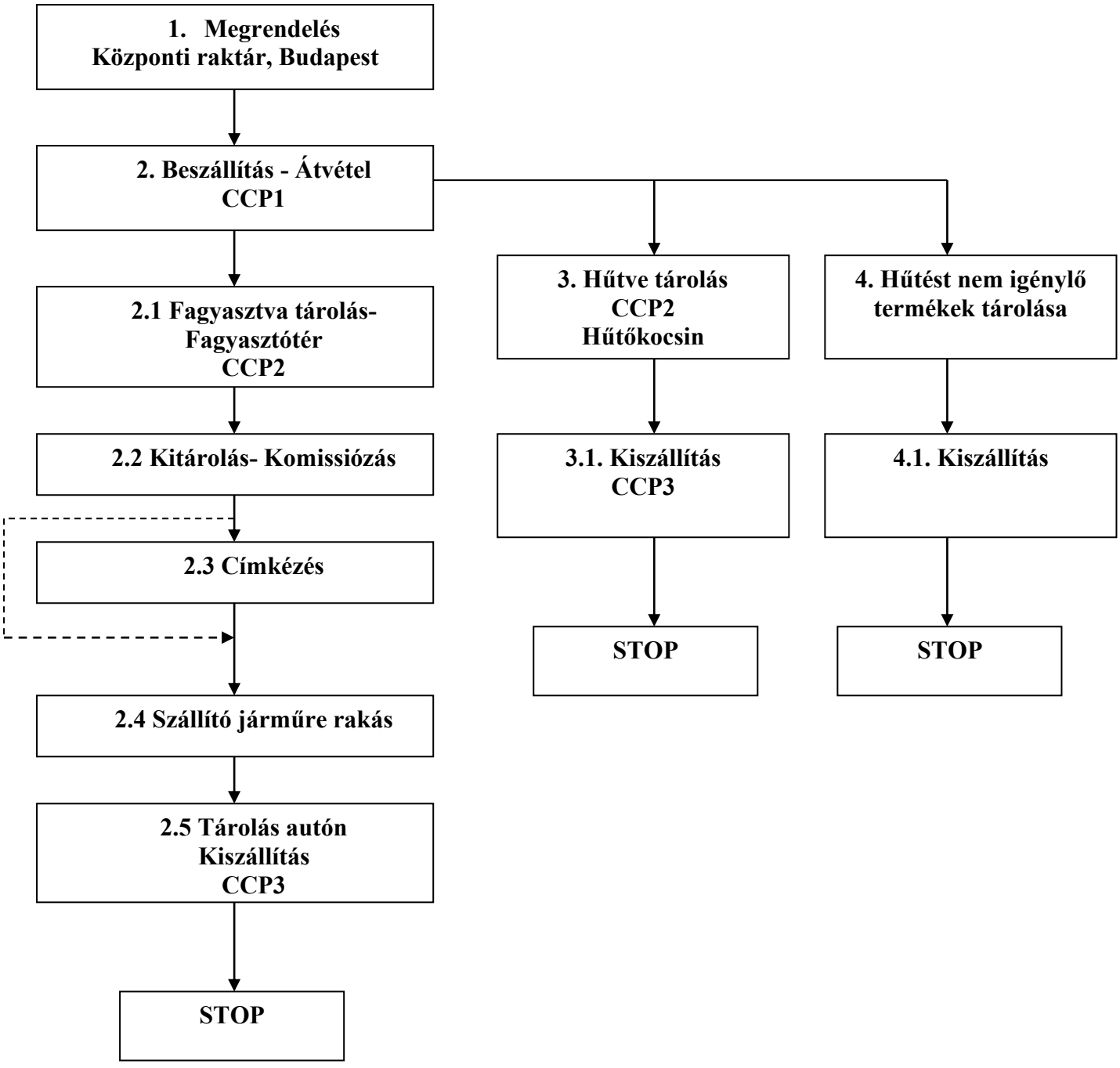
Nyomon követés egy beszállítói számla vagy szállítólevél alapján

A beszállító bizonylat sorszámának vagy beszállító nevének alapján az ügyviteli rendszerünk „Áru átvételi jegyzőkönyv kimutatása" menüpont segítségével képes kimutatni, hogy az adott beszállítás vagy beszállító milyen termékeket, milyen minőség megőrzési idővel és hozzátartozóan milyen volumenben és mikor szállított be hozzánk. A kimutatás tartalmazza továbbá a rakat kódokat, amin beraktározásra kerültek az adott tételek és a jelenlegi pontos helyüket is a raktárban, amennyiben még a termékek nem kerültek értékesítésre.
Amennyiben az adott tétel már értékesítésre került, úgy azt a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján" menüpont segítségével kimutatható, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve és mikor.

3.5 A kereskedelmi egység elrendezési rajza és mozgási útvonalai



3.6 Folyamatábra Csomagolás



3.7 Veszélyelemzés

3.7.1 Általános veszélyelemzés

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							1	2	3	4	
A vállalkozás minden tevékenysége		Biológiai veszély (férgek ízeltlábúak rágcsálók, rovarok patogén mikroorganizmusok)	Nem megfelelő termék beszerzése, nem megfelelő gépjármű takarítás	B	Minőségi átvétel és ellenőrzés, a szállító jármű és rendszeres takarítása	Takarítási napló Termék származási és minőségi bizonyítványok	I	N	I	N	GHP Higiénia
A vállalkozás minden tevékenysége		Fizikai veszély (porszennyeződés)	Nem megfelelő gépjármű és raktár takarítás	F	A szállító jármű és raktár rendszeres takarítása	Takarítási napló	I	N	I	N	GHP Higiénia
A vállalkozás minden tevékenysége		Kémiai veszély (szermaradvány)	Nem megfelelő gépjármű takarítás, nem megfelelő csomagolóanyag felhasználása	K	A szállító jármű és raktár rendszeres takarítása Megfelelő csomagolóanyagok használata	Takarítási napló	I	N	I	N	GHP Higiénia
Megrendelés Központi raktár - Budapest	1	Itt nincs élelmiszerbiztonsági veszély									
Beszállítás - Átvétel	2	A termék szennyeződése, minőségi hiba a termékben	Az átvétel gondatlansága Nem megfelelő minőségű termék, csomagolóanyag átvétele. Hőfok ellenőrzés	B K F	A termékek átvétele származási és minőségi bizonyítványok alapján történik. Minden esetben minőség ellenőrzéssel. Csak megfelelő csomagolóanyag felhasználása	Származási és minőségi bizonyítványok	I	N	I	N	**CCP1 Átvétel**
Fagyasztva tárolás Fagyasztótér	2.1.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzés, szakosítottság megléte	Fagyasztótér regisztrációja	I	N	I	N	**CCP2 Fagyasztva tárolás**
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Hűtve tárolás Hűtőkocsin	3.1.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzés, szakosítottság megléte	Szállítójármű ellenőrzési lap	I	N	I	N	**CCP2 Hűtve tárolás**
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	**Jele**	**Veszély leírása**	**Veszély oka**	**V. t.**	**Megelőző intézkedés**	**Egyéb dokumentáció**	**Döntésfa alk.**				**CCP**
							1	**2**	**3**	**4**	
Kitárolás, Komissiózás	2.2.	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Túl hosszú kitárolási idő	B	A kitárolás a lehető legrövidebb ideig tartson	Informatikai rendszer	I	N	N		-
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Szállítószalag megfelelő takarítása	K	Vegyi anyag használatot követően a szalag öblítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Címkézés	2.3.	Mikrobák jelenléte	Nem megfelelő címke használat	B	Megfelelő címkehasználat biztosítása		I	N	N		-
Szállítójárműre rakás	2.4	A termék szennyeződése, minőségi hiba a termékben	Nem megfelelő gépjármű takarítás, nem megfelelő szakosítás	F	A szállító jármű rendszeres takarítása, a szakosított tárolás biztosítása		I	N	I	I	-
Kiszállítás	2.5 3.1. 4.1.	Porszennyeződés, rágcsálók férgek, ízeltlábúak, mikrobiológiai szennyeződés, romlás, mikroorganizmusok	Szakadt csomagolás helytelen tárolás, nem megfelelő hőmérséklet a szállító járműben.	F B B	Helyes tárolási, szállítási körülmények biztosítása	Szállítójármű ellenőrzési napló	I	N	I	N	**CCP3 Kiszállítás**

3.8 Szabályozás

3.8.1 Általános szabályozás, igazolás

Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
Kiegészítő tevékenység GHP	Optikai tisztaság 852/2004 EK rendelet	Érzékszervi ellenőrzés	Naponta szúrópróba szerűen	Megbízott személy	Szállítási napló Takarítási napló	A tevékenységek újbóli elvégeztetése	Megbízott személy	Műszaknapló	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum

3.8.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP1 Beszállítás Átvétel	Átvétel	A hűtést és fagyasztást igénylő termékek hőmérséklet emelkedése, 0-5 ^{O}C, -18 ^{O}C alatt	Hőmérséklet mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Szállítólevél	Gyors átvétel	Megbízott személy	Menetlevél	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum
CCP2 Fagyasztva tárolás Hűtve tárolás	Fagyasztva tárolás Hűtve tárolás	Tárolási hőmérséklet: fagyasztott: -18 ^{O}C alatt, hűtött: friss hal: 0-2 °C között, 0-5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet. A hűtőterekben, rakterekben a szakosított tárolás megléte. Minőség-megőrzési idő megléte. Optikai tisztaság a hűtőterekben.	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése A termékek minőség-megőrzési idejének ellenőrzése. Szakosítottság és a tisztaság ellenőrzése.	Naponta kétszer	Megbízott személy	Regisztrációs rendszer Szállítójármű ellenőrzési napló	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum
CCP3 Kiszállítás	Saját, járművel való kiszállítás	Aktív hűtéssel rendelkező gépjárműnél fagyasztott: -18 ^{O}C hűtött: 0-2 °C, 0-5 °C, raktér hőmérséklet	Hőmérséklet mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Szállítójármű ellenőrzési napló	Hűtés fokozása a kívánt mértékig	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum

4 FEJEZET KÖRNYEZETI SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS EGYÉB UTASÍTÁSOK

4.1 Környezeti higiéniai Utasítás MU1

Általános előírások:

A forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti, biztosított a tevékenységhez szükséges vízellátás és energia

A közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét-, hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés.

Az épület olyan kialakítású legyen, hogy a nedvesség elleni védelem, a tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet, a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés, valamint az élelmiszer eredeti színét meg nem változtató fényű megvilágítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár, előkészítő, forgalmazó és egyéb helyiségek biztosítottak legyenek.

A helyiségek kialakítása, mérete meg kell feleljen a bennük folytatni kívánt tevékenységnek. A helyiségek kapcsolata biztosítsa a tiszta és szennyezett műveletek elkülönülését. A dolgozók számára megfelelő szociális helyiségeket, öltözőt, WC használati lehetőséget kell biztosítani.

A rovarok és a rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó, könnyen tisztítható, fertőtleníthető ajtókat és ablakokat kell beépíteni, a szellőzést is szolgáló ablakfelületekre rovarhálót kell felszerelni.

A helyiségek padozata résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen. A vizes helyiségekben, valamint az egyéb helyeken, ahol a padozat fokozott szennyeződésnek van kitéve, a padozatot bűzelzáróval rendelkező csatornaszemmel, padlóösszefolyóval kell ellátni. Az épített hűtőkamrákat is ilyen padozattal kell létesíteni, de csatornaszem a hűtőkamrában nem építhető be, azt a külső ajtón kívül, annak közelében kell biztosítani. A hűtőberendezést a lecsapódó párát felfogó alátéttel kell ellátni, melyről lehetőleg zárt rendszerben kell a csatornarendszerbe levezetni.

A falfelületeket a vizes szerelvények mögött a vizes helyiségekben, a takarítóeszköz és hulladéktárolókban a várható szennyeződés magasságáig világos, egyszínű, vizet át nem eresztő, mosható, fertőtleníthető, sík és résmentes felületet biztosító anyaggal kell burkolni.

A mosható falfelületek és a padozat találkozásának éleit és sarkait lehetőség szerint lekerekítetten kell kiképezni.

A tevékenység során élelmiszerekkel közvetlen érintkezésben csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gép, berendezés, eszköz, edény használható. Ezt az előírást az új beszerzéseknél be kell tartani. A helyiségek világítására használt világítótesteknél olyan műszaki megoldásokat kell alkalmazni, mely kizárja a világítótest törése esetén darabjainak az élelmiszerbe történő beleesését.

A takarításhoz, a mosogatáshoz és a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvíz, keverő csaptelep biztosítása szükséges.

A kézmosásához, tisztálkodáshoz, mosogatáshoz, takarításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható.

A keletkezett szennyvizeket zárt rendszerben kell elvezetni, ez vonatkozik a hűtőkamrákban keletkező kondenzvízre is.

A szemét és hulladék gyűjtését egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak legyenek, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek. A hulladékgyűjtő edények fedele lábbal működtethető legyen.

A hulladék gyűjtő és tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

Kereskedelemre vonatkozó speciális előírások:
Az élelmiszereket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson.
Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad.

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.
A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia.
Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.
Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt az átvevőnek biztosítani kell.
Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.
A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, azokat közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.
Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatása tilos.
Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.
A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni és feltűnő, forgalmazást tiltó

Mindezek megléte esetén is az üzemeltetőnek naponta - a műszakkezdés előtt - meg kell győződni arról, hogy a kereskedelmi tevékenysége folytatásához szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítottak.
Ezen túlmenően a munkavégzés közben is ellenőrizni kell a feltételek folyamatos fenntartását, valamint a munkavégzés után a helyiségek, berendezési tárgyak és munkaeszközök megfelelő tisztaságát.

Az igazolást végzi: Raktárvezető

4.2 Személyi higiéniai Utasítás MU2

Személyi higiéné

Kizárólag érvényes egészségügyi lappal rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az egészségügyi lapok kezelés: raktárosok kiskönyve a raktár területén kerülnek őrzésre, a sofőrök és az üzletkötők maguknál tartják. az Egészségügyi könyvek érvényességét exel fájlban tartjuk nyilván és ellenőrizzük az érvényességét. A raktárban először munkában álló dolgozóknak "Egészségügyi nyilatkozattal" kell rendelkezniük.

Az oktatásról a felelős vezetőnek kell gondoskodnia, és ezt a tevékenységet rögzíteni kell. Oktatás menete: E-Learning rendszerben történik az oktatás, illetve tesztet tölt ki minden munkavállaló, mely dokumentáltan van elektronikusan nyilvántarartva.
A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozható megbetegedést (pl. hasmenés, gyulladásos bőrmegbetegedés), ill. a dolgozóval egy háztartásban élő személyek hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni a munkahelyi vezetőjének. A dolgozót a munkáltatónak orvosi vizsgálatra kell küldeni és csak akkor szabad foglalkoztatni az élelmiszerrel közvetlen kapcsolatban álló munkakörben, ha az illetékes orvos arra alkalmasnak minősíti.
A személyi higiéné három szorosan összefüggő dolgot jelent:

a dolgozó testének tisztántartása,

a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,

a dolgozó helyes magatartása.

A dolgozó testének tisztántartása

Az egész test tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása.
Amikor erről a kérdésről beszélünk, távolról sem csak a fertőtlenítőszeres kézmosásra kell gondolni. Az egyik legfontosabb tényező a dolgozó megfelelő állapotban lévő keze.

A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során a köröm nem lehet belakkozva (ugyanis a köröm alatti szennyeződés a színes lakkok használata esetén nem vehető észre és a lakk anyaga mint idegen anyag szennyeződés forrása is szerepet játszhat).
Vigyázni kell a körömvágásnál is a sérülések elkerülésére (pl. a körömágyra nőtt bőr levágásánál), a köröm sarkai benövésének megakadályozására a gennyes bőrfolyamatok megelőzése miatt.

Gondoskodni kell a kézbőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, ugyanis a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya. Ezt elsősorban azzal biztosíthatjuk, hogy csak az előírt töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézápoló krémekkel visszapótoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.
A munkavégzés közben nem szabad gyűrűt viselni, mert alatta a kéz nem tisztítható, fertőtleníthető kellő hatásfokkal, és magára a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.

A kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést is kell, hogy jelentsen, hiszen egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem tudjuk eltávolítani, elpusztítani.

Kezet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között, WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

A kézmosás során először a kéz folyó melegvízben történő leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződéseket.

Ezután a kézmosást legcélszerűbb kombinált, zsíroldó-fertőtlenítő hatású szerekkel elvégezni. Ezeket a szereket töményen, hígítás nélkül kell használni. Alkalmazásukkor mindig be kell tartani a használati utasításban leírtakat, vagyis hogy mennyi szert kell egy kézmosáshoz felhasználni és mennyi ideig szükséges a kézen tartani.

A kéz szárítása vagy elektromos kézszárítóval, vagy egyszer használatos papírtörölközővel történhet. Textiltörölközőt azért nem szabad használni, mert a nedves állapotban, főleg a meleg helyen tartott textiltörölközőben nagyon sok mikroorganizmus képes felhalmozódni, ami a kéztörléskor a már fertőtlenített kéz újraszennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárggyal érintkezzünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunknak, vagy másoknak a már fertőtlenített kézzel hozzá kell nyúlni.

Munka- és védőruhák

A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása a másik alapvető feltétele a személyi higiénének.

Az élelmiszer védelmét szolgáló munkaruhák a világos színű köpeny, a hajhullást meggátló sapka vagy kendő. Ezek közül is célszerű olyat kiválasztani, amelyek maguk nem lehetnek szennyeződés forrásai (pl. gomb és zseb nélküli köpenyek).

A munkaruhák mosása a munkavállaló feladata az aláírt Munkaruha Kezelési nyomtatvány alapján.

Minden munkavállalónak egy öltöző szekrénye van, így a munkaruhát műanyag zsákban tárolják, aminek használatát a szállítás során is biztosítani kell..

A dolgozó helyes magatartása

A dolgozó helyes magatartása az élelmiszerek megfelelő tisztasága, minősége biztosításának egyik legfontosabb tényezője.

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

Szűkebb értelemben a dolgozó helyes magatartásán többek között az alábbiakat értjük:

Minden egyes tevékenységet csak a megfelelő munka és védőruházatban szabad végezni (ide tartozik a sapkák és kendők viselése is).

Kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mert ennek során éppen úgy, mint a ráköhögés, a rátüsszentés esetén, kórokozók kerülhetnek bele. Hurutos orr-torok betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.

Munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, a munkaruha alól kilógó nyaklánc viselése, körömlakk és műköröm használata tilos.

Az igazolást végzi: Raktárvezető

Szociális rész külön épületben található.

Zuhanyzási lehetőség a Bérbeadó öltözőjében biztosított.

A raktáros és gépkocsivezetők zuhanyzási lehetősége:

Az Ice Soluiton Kft. biztosít a főépületben szociális részt: „A” épület – Főépület.

1 emeleten: öltöző, zuhanyzó, WC, kézmosó

A nyilatkozat csatolva van a dokumentációhoz.

A hűtőház mellé a következő konténerek kerültek kihelyezésre:

Étkező konténer

Pihenő konténer

Sofőrök: A parkoló mellett biztosított külön szociális rész a H épületben: WC használat és pihenő

WC, kézmosó

Öltöző

4.3 A víz higiéniája MU3

Általános szempontok:

A kereskedelmi tevékenység során mindenütt, ahol az élelmiszer közvetlenül érintkezik a vízzel, vagy a vízzel kezelt felülettel (takarítás, kézmosás) ivóvíz minőségű vizet kell használni.

A vízvételi helyeket úgy kell kialakítani - a visszafertőződés elkerülése érdekében -, hogy ne fordulhasson elő visszaszivárgás az ivóvíz szolgáltató rendszerbe.

A vízminőség fenntartása:

A mintákat az akkreditált labor szakembere és a felelős vezető közösen veszik. A vizsgálati eredmények jegyzőkönyveit a felelős vezető lefűzi. A mintavételt évente kell elvégezni előzetes megállapodás vagy bejelentés alapján.

Ha a vízlabor vizsgálati eredményei azt indokolják, el kell végezni az ivóvíz vezetékrendszerének fertőtlenítését. A fertőtlenítést a Vízmű szakirányú képesítéssel rendelkező szakembere a Vízmű klóradagoló automatájával végzi.

A fertőtlenítés megtörténtének eredményét a felelős vezető lefűzi.

A vízminta vételt az Ice Solution koordinálja

4.4 Melléktermék, Hulladék-kezelési és ártalmatlanítási Terv MU4

Kommunális hulladék gyűjtése:
A szemét és hulladék gyűjtését az egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani.
A hulladékoknak ebbe a csoportjába a legkülönbözőbb hulladékok sorolhatók, az a közös tulajdonságuk, hogy nem tekinthetők veszélyesnek.
A kereskedelmi tevékenység során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni.
Amennyiben a kereskedelmi egység vezetője saját hatáskörben dönt a fogyasztásra való alkalmatlanságáról (pl. fogyaszthatósági idő lejárt, az élelmiszer érzékszervileg kifogás alá esett), az ilyen élelmiszert a többi élelmiszertől el kell különíteni, jól látható módon meg kell jelölni és elszállításáról gondoskodni kell.
A hulladék elszállítási szerződéseket le kell fűzni.

A hulladéktárolók kezelése

A kommunális szemét gyűjtése másra nem használható, felirattal (HULLADÉK) ellátott, zárt, lábbal működtethető pedálos hézagmentes, könnyen tisztítható hulladékgyűjtőben történik, majd a szennyes övezeti udvaron az erre kijelölt helyen elhelyezett zárt kommunális szeméttárolóba kell üríteni. A szelektivitást a tárolás során is biztosítani kell. A tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

A kommunális szeméttárolót kiürítése után a kijelölt tárolóhelyen az oda beosztott dolgozó tisztítja, fertőtleníti az alábbi módon:

1. fázis: melegvizes mosás a látható szennyeződések eltávolítására

2. fázis: vegyszeres tisztítás zsíroldó szer melegvizes oldatával
3. fázis: fertőtlenítés fertőtlenítő szer vizes oldatával
4. fázis: folyó melegvizes öblítés

A kommunális hulladék gyűjtése külön kukákba történik, melyeknek heti rendszeres elszállítására szerződést kötöttünk a ……

Lejárt minőség megőrzési vagy fogyaszthatósági idejű termékek kezelése:

Lejárat előtt, elkülönítve, jelölve a budapesti telephelyre kerül, ahol gondoskodunk a lejárt termékek kezeléséről (elszállítás).

4.5 Rágcsáló- és Rovarirtási Utasítás MU5

A rágcsáló- és rovarfertőzés elleni védelem felöleli az összes csúszó – mászó és repülő élőlényt, amelyek szennyezhetik a terméket, vagy a környezetet.

A hatékony védelem a megelőzésen alapul, ezért:

- a környezet és az egység tisztaságát fenn kell tartani
- az ajtók udvarra való nyitva tartását a szükséges minimumra kell korlátozni vagy szúnyoghálós ajtóval kell ellátni.
- az egység valamennyi nyitható ablakát és a szellőzőnyílásokat sűrű szövésű hálóval kell ellátni
- a helyiségek padozatát, mennyezetét és falait résmentes állapotban kell tartani.
- Szükség esetén elektromos rovarcsapdát kell alkalmazni.

Rágcsálók megjelenésének, illetve előfordulási helyének meghatározására, valamint folyamatos irtásuk céljából, csalétekkel feltöltött dobozokat kell az egységen belüli és kívüli területen a "*Rágcsálóirtási térkép"*-en jelölt helyeken elhelyezni, megfigyelni – feltölteni.

A rágcsáló és rovarirtást félévente külső szakirányú engedéllyel rendelkező vállalkozóval kell elvégeztetni.

A vegyszeres rovar- és rágcsálóirtást követően, még az élelmiszer-forgalmazási tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást kell végezni annak érdekében, hogy azokon a felületeken, melyek a feldolgozásra kerülő élelmiszerekkel érintkezésbe kerülhetnek, ne maradjon vissza mérgező anyag.

A dokumentáció helye: A rovar rágcsálóirtást az Ice Solution rendeli meg és végezteti rendszeresen.

4.6 Látogatói nyilatkozat MU6

Külső látogató, vagy vállalkozó kizárólag az alábbi feltételek megléte esetén léphet be vállalkozás területére:

Alulírott kijelentem, hogy

1. Nem észleltem magamon, vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek egyikét sem:
   - sárgaság,
   - hasmenés,
   - hányás,
   - láz,
   - torokgyulladás,
   - bőrkiütés,
   - egyéb bőrelváltozás (bőrgennyesedés, sérülés stb.),
   - váladékozó szembetegség,
   - fül- és orrfolyás.

2. Nem szenvedek fertőző betegségben (hastífusz, paratífusz, szalmonellózis, stb.) és nem vagyok tünetmentes hordozója sem a fent említett fertőző betegségeknek, és tudomásom szerint az elmúlt 21 napban nem volt kapcsolatom olyan személyekkel, akik ilyen egészségügyi állapotban voltak.

3. Egészségügyi szempontból kockázatosnak minősülő külföldi tartózkodás során tudtommal hasmenés vagy hányás tüneteit mutató személlyel nem volt kapcsolatom.

Tudomásul veszem, hogy a fenti nyilatkozat járványügyi érdekből kiemelt területre való belépésem feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik.
A fentieken túlmenően a látogató, vagy vállalkozó üzemi területen a vállalkozás által rendelkezésre bocsátott tiszta védőruházatot és a hajat takaró fejfedőt köteles viselni.
A termékvédelem érdekében a termelési területre belépő külső személy csak a szervezethez tartozó kísérővel mozoghat az üzemben.

Üzemi területre lépés előtt köteles kézfertőtlenítővel kezet mosni.

Ssz.	Dátum	Név	Aláírás	Elérhetőség
1.				
2.				
3.				
4.				

4.7 Karbantartási Utasítás

A raktár közvetlen környezetét, helyiségeit, berendezési tárgyait és a tevékenység során használt eszközöket folyamatosan karban kell tartani.
A gépi berendezések karbantartását a gépkönyvben foglaltak figyelembe vételével kell végrehajtani.
A folyamatos, gondosan elvégzett karbantartási munkálatok különösen fontosak a termékekkel közvetlenül érintkező és sérülésre hajlamos felületek esetében.
A karbantartási munkálatokat lehetőleg üzemidőn kívül kell elvégezni. Amennyiben ez nem valósítható meg, a karbantartási munkálatok végzése során nagy figyelmet kell fordítani a termékvédelemre.
A karbantartási munkálatok után a munkakezdés csak a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzése után történhet meg.
Ha a berendezésről kenőanyag a termékre juthat, akkor az élelmiszer kezelésére használt gépi berendezések forgórészeinek kenésére csak élelmiszer-előállításhoz, kereskedelemhez engedélyezett kenőanyag használható.

Technológiai gépészet:
Az alkalmazott gépek és berendezések valamennyi termékkel érintkező része rozsdamentes anyagból vagy műanyagból készült. Burkolatuk jellemzően ugyancsak rozsdamentes acéllemez vagy műanyag.
Berendezések, melyeket karban kell tartani:

Gép- és berendezés lista alapján

A gépek berendezések gépkönyve alapján történnek a karbantartási munkálatok.
Amennyiben szerviz általi karbantartást kell végezni, abban az esetben csatoljuk a szerív munkalapját.

Épületgépészet:
Az egység a meglévő városi ívóvíz-hálózatra kapcsolódik. A melegvizet elektromos melegvíz-bojlerokkal állítják elő.
A csőhálózatok általában szabadon szerelt kivitelűek, horganyzott acél, hőszigeteléssel.

Csatornázat:
A csatornavezeték anyaga műanyag és beton.

Szellőzés: A szabadba nyíló ajtók közvetlenül nem nyílnak technológiai helyiségben. A nyitható ablakok és ventillátornyílások rovarhálóval ellátottak.

Épület: A takarítási gyakoriságokat a Takarítási utasítás tartalmazza.

4.8 Üzemzavar elhárítási terv

Abban az esetben, ha a Raktár területén bármely rendellenesség, vagy üzemzavar lép fel, akkor a munkát azonnali hatállyal fel kell függeszteni az üzemzavar elhárításáig.

Üzemzavar lehet:

Gép meghibásodás

Cső törés

Szennyvíz elvezetési problémák

Víz vételi problémák

Víz, áram szolgáltatás hiánya

A hűtők és fagyasztók meghibásodására riasztó rendszer figyelmeztet, ami gyors reagálást tesz lehetővé, 3 óránként ellenőrzésre kerülnek a hűtőberendezések „járőrözéssel”

Minden ilyen esetben mérlegelni kell, hogy az éppen aktuális munkafolyamatban milyen élelmiszerbiztonsági problémák léptek fel és a szerint kell dönteni a termék sorsáról.

Az üzemzavar előfordulásakor minden esetben a munkát szüneteltetni kell egészen a hiba kijavításáig, illetve megszüntetéséig.

A hiba kijavítását követően az egység területeit fertőtleníteni, tisztítani kell, amennyiben olyan üzemzavar következett be, mely kihatással lehet az élelmiszerbiztonságra. Ezt követően lehet a munkát megkezdeni.

Az igazolást végzi: Raktárvezető

4.9 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS

Előírás:

Kezet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között, WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

A kézmosás menete:

1. A kézmosás során először a kéz folyó melegvízben történő leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződéseket.
2. **septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan** nyomunk a kezünkre a fali adagolóból.
3. A szerrel bedörzsöljük a kezünket és fél percig hagyjuk hatni.
4. Majd ugyancsak folyó meleg vízben leöblítjük a kezünket.
5. A kéz szárítása egyszer használatos papírtörölközővel történhet.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárggyal érintkezzünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunknak, vagy másoknak a már fertőtlenített kézzel hozzá kell nyúlni.

Ha a kézmosó csaptelepe hagyományos, akkor a kézmosás során gondoskodni kell annak megfelelő megtisztításáról is, hogy a csaptelep kinyitásakor az arra került szennyeződés ne kerülhessen vissza a már megtisztított-fertőtlenített kézre a csaptelep elzárásakor.

Raktári rámpa sorban víz nélküli fertőtlenítőt kell használni:

1. Sept Liquid Sensitív **kézfertőtlenítőt** nyomunk a kezünkre az automata adagolóból.
2. A szerrel bedörzsöljük a kezünket.

Egészségügyi Kiskönyvek nyilvántartása nyilatkozat:

Az Egészségügyi Kiskönyvek nyilvántartása számítógépen történik exel fájlban.

A kiskönyvek érvényessége itt kerül regisztrálásra, és itt kerülnek bejegyezésre az aktuális vizsgálatok is illetve ütemezésre a vizsgálatok időpontjai.

Kelt: Győr, 2026……..

……...

A nyilvántartásért felelős személy neve, aláírása

4.10 Takarítási utasítás

Általános előírások:

A takarítás során mindig a tisztától a szennyezettebb terület felé haladva végezzük a takarítást.

A takarítási tevékenységet külső vállalkozó végzi. A takarítás elvégzésért külön szabályzat alapján Ő felel.

Saját takarítási feladatok:

Ládamosás

Helyiségek felsöprése, portalanítása

Szociális rész takarítása

Gépek berendezések takarítása:

Polcok

Csomagoló szalag

békák

Szállítójárművek:

Raktér takarítás: a parkolóban történik a seprés és a felmosás.

Külső takarítás: külső mosóban.

A szállítójárművek takarítására használt eszközök tárolása a H épületben kialakított pihenőben.

Az igazolást végzi: raktárvezető

A takarítás menete berendezések takarítása esetén:

- **A darabos hulladékok eltávolítása**

A porszerű vagy darabos anyagok eltávolítása történhet felsepréssel, illetve kendővel történő letörléssel.
A felületekre tapadt durva szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.

- **Nedves tisztítás (mosás)**

A nedves tisztítási folyamat általában a következő alapfázisokból áll:

Előmosás
A berendezések és eszközök, kosarak felületét folyó 40-45 ^{0}C-os vízzel lemossuk mindaddig, amíg az elfolyó víz láthatóan szennyezett.
Amennyiben a berendezés jellege miatt víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület előmosását.

Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás.
Az előmosott berendezéseket és eszközöket a mosogatásnál leírt oldatokkal és módon mossuk, az alábbi technológiák egyikének alkalmazásával.

Lemosás
Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagy méretű és fix berendezéseket, eszközöket.
A tisztítandó felületre szórófejes adagolóval vagy kefe alkalmazásával felvisszük a megfelelő oldatot, és rajta hagyjuk az előírt behatási idő elteltéig. Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés hatásfokának növelése érdekében a mosókefével elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk.

Használt vegyszerek:

Bemerítés
Bemerítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kis méretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

- **Öblítés**

Az előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradékokat.
Amennyiben ilyen módón víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület lemosását.

- **Szárítás**

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk.

A művelet gyakorisága: naponta, hetente

A takarítás menete padozat, falak, helyiségek takarítása esetén:

A takarítás menete:

Valamennyi helyiség padozatát, oldalfalát, fix gépeit, berendezéseit az alábbiak szerint kell takarítani, tisztítani, fertőtleníteni:
A takarítás során mindig a tisztától a szennyezettebb terület felé haladva végezzük a takarítást.
Darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemétgyűjtőbe helyezése.
Fizikai szennyeződések eltávolítása öblítéssel.
A padozat és csempeburkolat tisztítása és fertőtlenítése naponta zsíroldó szer melegvizes oldatával.
A padozat és a csempeburkolat lemosása fertőtlenítőszeres oldattal a zsíroldás után.
Szer maradványok eltávolítása, 60°C-os vizes lemosás folyóvizes tömlővel, vagy öblítés vödörrel, utána felmosás, illetve hengerkefés vizes padlófelmosó gépet használunk.

Szállítójárművek takarítása:

A szállítójárművek külső és belső takarítást szerződött mosóban végezzük el.
A takarításról a mosóban jegyzőkönyvet készítenek és naplót vezetnek.

Az igazolást végzi: Raktárvezető

Használt tisztító- és fertőtlenítőszerek felsorolása:

Megnevezés	Hatása
septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan, SeptLIQUID Sensitív	Kézfertőtlenítő
Integral NEUTRAL	kézzel érintkező felületek, falburkolatok tisztítása
IntegralDisinfect	lemosás utáni fertőtlenítés (padozat, falak)
IntegralPOWER	padozat tisztító
IntegralGLASS	üvegfelületek tisztítása
IntegralSANITARY	szaniterek tisztítása
Inegral CleanCL	automata adagolás a ládamosáshoz
Radikalin	ládamosó gép külső, belső tisztítása (zsíroldó)
X CALC vízkőoldó	vízkőoldó
UROPHEN	szaniter tisztító, vízkőoldó hatással

Adagolási utasítások ki vannak függesztve.

Kelt: Győr, 2026. március 20.

……..
Raktárvezető

4.11 Hőmérő kalibrálás:

Rendelkezésre áll egy etalon hőmérő: 1 db Ebro TLC 730 márkájú kombinált hőmérő – hitelesített.

A készülék két funkciós. Egyrészt beszúró maghőmérőként +/-0,5 fok hibahatárral működik, másrészről infra hőmérőként +/- 1,5 fok hibahatárral dolgozik (-18 fokon), +/- 1 fok hiba határral dolgozik 0< hőmérsékleten.

Ez az 1. számú hőmérő.
A raktárakban (Budapestp fagyos, friss termékek, Mintabolt, Felsőtárkány stb.) lévő különböző hőmérőket így ehhez az eszközhöz összehasonlító mérési kalibrációs jegyzőkönyvvel dokumentáljuk.

Minden eszköznél fél évente ellenőrzés az alábbi táblázat szerint mérés. Mérés Etalon hőmérővel 0 fok körüli termék / + 4 fok körüli termék / - 18 fokos termék és ugyan azzal az eszközzel 3 mérés elvégezve egymás után és eltérés átlagot rögzítjük. Ennek a készülék hibahatárán belül kell lennie, ha nem akkor a hőmérő nem megfelelő, hibahatáron kívül működik. Ebben az esetben intézkedést kell végrehajtani a hőmérő cseréjével kapcsolatban.

Hőmérő megnevezése:……

	Etalon	Mérés I. / eltérés	Mérés II./ eltérés	Mérés III./ eltérés	Eltérések átlaga	Különbség
Mérés: 0 fok						
Mérés: +4 fok						
Mérés: – 18fok						
						OKÉ /nem jó

Kelt:……..

Ellenőrzést végezte:……..

Intézkedés:……..

4.12 Bioterrorizmus, vandalizmus elleni védekezés összegzése:

A Matusz-Vad Zrt. a következő lépéseket tette meg a bioterrozimus megelőzésére:

- A raktár területe kerítéssel körbevett.
- Az egység területén kamera rendszer működik.
- Éjjel – nappali portaszolgálat van
- Belépés csak engedéllyel történhet az egység területére
- A porta szolgálaton a belépőkkel Látogatói nyilatkozatot iratnak alá, melyben nyilatkoznak, hogy nincs semmilyen fertőző betegségük.

A munkaerő felvétel során a felvett munkavállalókkal kapcsoaltos eljárás során ellenőriznek minden olyan személyes adatot, mely nem sérti a személyiségi jogokat.
Munkaerőfelvételnél a lehető leggondosabban járunk el, hogy elkerüljük a vandalizmust.
Az adatvédelmi törvényben meghatározottak szerint építettük fel a kamera rendszert is (külső és belső).
A munkaidő és egyéb nyilvántartással nyomon tudjuk követni, hogy ki hol dolgozik az egység területén.

A törvényben leírt kötelezettségeinknek a lehetőségeinkhez képest maximálisan eljártunk.

4.13 Beszállítók értékelése:

A beszállítók évente felülvizsgáljuk értékeljük, aszerint, hogy megfeleltek-e a szolgáltatás nyújtásában.

Három kategóriába soroljuk őket:

A kategóriájú: **kiváló** a pontosan, megfelelő áron, jó szállítási feltételeket biztosító, a beszállított áru biztonságáról nyilatkozatot adó beszállító

B kategóriájú: **megfelelő** jó áron, megfelelő szállítási feltételeket biztosító, a beszállított termék biztonságáról nyilatkozatot adó beszállító

C kategóriájú: **részben megfelelő** a nyilatkozatot nem adó, eseti vagy új beszállító

Beszállító/szolgáltató megnevezése: ……..

ÉRTÉKELÉS

Jellemző	**Pontszám**		**Kategória**	**Megjegyzés**
	Max.	*Kapott*		
Kapcsolattartás minősége • Mindig elérhető • Nem mindig elérhető • Ritkán elérhető	10			
Szakmai együttműködési készség • Minden esetben segít • Legtöbb esetben segít • Ritkán segít	10			
Termék/szolgáltatás minősége • Kifogástalan • Esetenként kifogásolható • Gyakran kifogásolható	20			
Szerződés, megállapodás betartása • Mindig betartja a feltételeket • Nem mindig tartja be • Gyakran megszegi a szerződést, megállapodást	20			
Teljesítési/szállítási pontosság • Mindig pontos a szállítás • Nem mindig pontos a szállítás • Gyakori a pontatlan szállítás	20			
Dokumentációk biztosítása • Mindig megfelelő • Többnyire megfelelő • Gyakran hiányos	10			
Reklamációkezelés • Segítőkész • Legtöbb esetben segítőkész • Nem segítőkész	10			
Összesen:	100			

Értékelés: „A” kiváló >90 pont „B” megfelelő 71-90 pont „C” részben megfelelő 50-70 pont
„D” nem megfelelő <50 pont

Dátum: ……..

Értékelést végezte:

……. ……..
Ügyvezető Ügyvezető

4.14 Intézkedési terv vészhelyszetekre

Külön dokumentumban.

Karbantartási napló

Dátum	Gép megnevezése	Elvégzett javítás	Tisztaság ellenőrzés -/√	Aláírás

A napló vezetéséért felelős:……..

Takarítási napló

Év:…… Hónap:…….

Nap	Végezte				Ellenőrizte
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
Gyakoriság: naponta					

Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja

Nap	Visszáru fagyasztó		Visszáru hűtő		Ellenőrizte (aláírás)	
	de	du	de	du	de	du
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
Takarítva						

ÉV:……. HÓ:…….

A napló vezetéséért felelős:……
Gyakoriság: naponta kétszer kell beírni a hűtőben mért hőmérsékletet, a hűtőket hetente, a fagyasztókba havonta kell takarítani. dátum, aláírás
Követelmény: 0-5°C, fagyasztó esetén -18 °C alatt